

РЕСТОРАНЫ

волнисто разделенная на картошку-ян и морковку-инь, рядом с которой обретается главный герой, декорированный белоснежной папильоткой. Над этой многокомпозицией возносится высокая рюмка с соусом, на ней лежит половинка киви. Право, есть в этом что-то мемориальное. Описание еще не закончено: в киви зарылась виноградина, с разных боков торчат пшеничные палочки в маковой обсыпке и апельсиновая засахаренная чипса. Кролик мягкий, салат свежий, соус на основе деми-гласса насыщенный, чипса душистая. Поминки по ушастому удались.

На кухне позволяют себе обыгрывать привычные рецепты, поддают автора. Рататуй (240 руб.) сервирован в виде шайбы на двух белых тостах и напоминает мелко накрошенный оливье, только вместо картошки ананас, вместо морковки баклажан, вместо колбасы копченый угорь. Ей-богу, это очень интересно сделано. Мировая кулинария до сих пор, кажется, не знала сочетания пасты с бараниной (220 руб.), и можно лишь сожалеть, что она узнала его только теперь. В индийском салате (260 руб.), помимо кусочков омлета и вяленых помидоров, сошлись креветки, свинина и говядина. Тут разве что пожалуй с названием напутали, индийская говядина все равно что арабская свинина — но стыдно придирается к букве, когда ну совершенно невозможно придраться к духу: салат буквально живой, кунжутный соус теплый, густой и крайне уместен.

Вот с выпивкой здесь напряженно. Только пиво. Иногда кончается разливное и остается одно бутылочное. Впрочем, с такой едой можно даже и без алкоголя. В New's safe легко относятся к традициям, не боятся во всех смыслах играть со вкусами, а самым простым блюдом оказывается шоколадный кекс (120 руб.), запеченный а-ля ростбиф: внутри шоколад горячий как лава, снаружи пропеченная остывшая корочка. Вот такого бы побольше. А руку с креветками мы и сами уже смешивать научились.

Россия свежеежата

Напротив Юсуповского парка на Садовой открылось второе заведение сети Fresh FM, «Fresh FM Россия». Небольшое, в два смежных зала, помещение обустроено проще некуда. Диваны из кожанменителя с высокими спинками разместили вдоль стен, вокруг светлых столиков поставили бюджетные бежевые стулья, стены выкрасили коричневой краской, блестящей так подозрительно, будто она масляная. Невеселые запахи с кухни, к сожалению, настолько осязаемы, что становятся элементом интерьера. Привлекают в нем только своды кирпичной кладки. В первом зале на входе буфет, товар в нем представлен, надо думать, лицевой стороной: россыпь бледных оладий, салатки с промышленными опятами, приукрашенные чем-то майонезным, заветренные бутерброды с колбасой.

Сетевой проект Fresh FM затевали под девизом simple fresh. Первый ресторан появился около года назад на Гороховой. Там и теперь вам быстро изжарят кусок рыбы или мяса (FM это не короткие волны, а fish and meat), предложат самому сконструировать салат и угостят свежеежатым соком. Кусок жареного мяса с салатом далеко не американское явление: почему такой концепт назван «Fresh FM Америка», неясно. Еще более неясным он стал недавно, когда в меню появились пироги.



Живости New's Cafe придадут красные диванчики

И вот сюрприз — коктейлю-пюре из фенхеля с кольраби народ решительно предпочитает мучное.

В новой точке на Садовой пироги тоже есть (140 руб. за кусок граммов в сто, в меню выход продукта пока не уточняется). И пирожки по тридцатке за штучку. Этим гастрономическое сходство двух номеров одного проекта заканчивается; они похожи как сводные братья. Во «Fresh FM Америке» было мало что американского, а вот во «Fresh FM России» довольно много русского. О чем можно только сожалеть ввиду того, какого качества это русское. Кормят селедкой с луком (80 руб.), борщом (120 руб.), картофельной запеканкой (220 руб.), сырниками (80 руб.). Предлагают разнообразить прием пищи топпингами — не очень ладное слово, но утряслось в языке крепко, почти как ростбиф, фастфуд или уикенд (к слову, по выходным точка на Садовой работает, в отличие от Гороховой). И так, добавок на выбор полтора десятка, от жареного лука до соленых груздей; напротив, для тех, кому неохота даже выбирать отдельные блюда, разработаны комплексные обеды (330 руб.).

Что сказать. Еда как еда, если голодный, съешь и не поперхнешься, а если не очень голодный, зачем пришел. Цены утешительные. За щи боярские, например, с белыми грибами и свиной грудинкой просят всего 120 рублей. Другое дело, насколько они боярские — жидковаты, отнюдь не наваристы, ни грудинки, ни грибов лично я не нашла. Тем не менее щи записаны в категорию «сытных супов». Опротечливо: знамо дело, где щи, там и Россия. Таких же средних достояний бефстроганов (220 руб.) в сметанном соусе, основ воображения не потрясает, зато к нему дают бесплатный гарнир, отварной картофель с укропом или гречку со шкварками. Оливье по 80 руб., и винегрет по столько же, и тот и другой отсвечивают мануфактурным горошком. Если все же решитесь, без всякого квасного патриотизма, на титульную свежесть, закажите салат «Вознесенский» в ту же цену с яблоками, свек-



У Fresh FM свежий вид опрятного дайнера, то есть столовой

ки и вовсе хороши. Берите морс с правильной горчинкой или квас совершенно ностальгического свойства — в точности как раньше из бочек, помните, три копейки за маленькую кружку и пять за большую. Дуйте квас, жуйте хлеб, вы русские или где, в конце концов. И смотрите в телевизор на стене, канал РБК с бегущей новостной строкой. На кого рассчитано, опять же непонятно. Те, кому действительно безразлично, почему именно в данную минуту акции Газпрома и То-куо Мото, — они пока что все же обедают в других местах.

New's cafe (***1/2)

Fresh FM (***1/2)

